

Jagnjetina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kg** mlade jagnjetine
- **5-6** krompira
- **2** šargarepe
- **2** peršunova korena
- **1** manji koren celera
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** brokoli

Za marinadu:

- **2-3** cenabelog luka
- **1-2 kašike** aromatizovanog sirceta
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **na vrh nož** adžumbira u prahu

Priprema

Meso dobro oprati. Napraviti marinadu, beli luk izgnjeciti i ostaviti meso u pacu preko noci. Stradan, prebaciti jagnjetinu u posudu, dodati povrće iseceno na krupne komade i zacinjeno suvim biljnim zacinom i biberom, svo sem brokolija koji se dodaje 15tak minuta pred kraj. Peci poklopljeno sat vremena, uz povremeno prelivanje sokom od pecenja. Dodati i brokoli i peci još petnaestak minuta dok jelo ne poprimi lepu boju.

Savet